

Roastbeef im Kräutermantel

Rezept von Schlagersängerin Beatrice Egli

Zutaten:

Rindsentrecote
Fleischgewürz
Gehackte Kräuter (Rosmarin, Schnittlauch, Peterli

Kartoffeln
Knoblauchbutter
Salz
Pfeffer
Muskat
Reibkäse
Rahm

Rüebli und Lauch
Butter
Rosmarin
Zucker

Zubereitung:

Roastbeef im Kräutermantel

Schönes, gut gelagertes Rindsentrecote mit einem guten Fleischgewürz würzen, danach rundherum anbraten. Gehackte Kräuter (Rosmarin, Schnittlauch, Peterli) auf der Oberseite andrücken und im vorgeheizten Ofen für 40 Minuten bei 180 °C backen.

Begleitet von Kartoffelgratin

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, danach in eine mit Knoblauchbutter bestrichene Form geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gleichmässig Reibkäse darüber geben und dann mit Rahm auffüllen bis es knapp bedeckt ist. Nun bei 180 °C eine Stunde lang backen.

Rüebli mit Lauchstreifen

Rüebli schälen und in Scheiben schneiden, im Salzwasser kochen. Lauch schneiden und waschen, anschliessend in etwas Butter anziehen, Rüebli (ohne Wasser) begeben, das alles mit etwas gemahlenem Rosmarin und wenig Zucker abschmecken.
